

# Pizza crème pomme de terre lardons au magimix

## Informations

Préparation : 6 min	Cuisson : 30 min	Durée : 36 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 9	Etapes : 8	Astuces : 14	

## Ingrédients

Pour la pâte:

250G d'eau

1 sachet de levure chimique ou 20G de levure fraîche

500G de farine

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive Pour la garniture:

150G de crème épaisse

250G de lardons

4 pomme de terre

100G de gruyère

## Etapes

Pour la pâte:

Â»

Mettre l'eau et la levure dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 3 minutes sur la vitesse 3 à 90°C.

Â»

Ajouter le reste des ingrédients et régler 1 minute en mode épi.

Â»

Sortir la pâte du bol et l'étaler sur la plaque du four.

Pour la garniture:

Â»

Etaler la crème sur la pizza.

Â»

Ajouter les pommes de terre épluchées et coupées en cube.

Â»

Mettre les lardons et parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 30 minutes sur 210°C.